ZUCCOTTO DI PANNA COTTA AL PISTACCHIO E CIOCCOLATO



Menù-Zutaten

140 g. Panna Cotta - DZ1

70 g. Pasta di pistacchio pura - L30

Zutaten

500 g Latte

500 g Panna

q.b. Nocciole tostate

q.b. Lamponi

q.b. Ribes

q.b. Menta

250 g Ganache al cioccolato

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Verarbeitung ohne Gluten

Per 6 persone

In una casseruola portare ad ebollizione 500 g. di panna fresca con 500 g. di latte, aggiungere il preparato per panna cotta e la pasta di pistacchio mescolando con una frusta. Versare la panna cotta in stampi monoporzione semisferici. Raffreddare a temperatura ambiente e trasferire in frigorifero per almeno tre ore. Al momento del servizio scaldare la crema ganache al cioccolato con un goccio di panna e poi versarla tiepida al centro del piatto. Sformare le porzioni di panna cotta, posizionarle al centro della preparazione e decorare con lamponi, ribes, foglioline di menta e nocciole tritate.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)